



# Ritaglia

*e conserva*

## Crocchette Leggere

**Ingredienti per 4 persone:**

800 g di patate a pasta bianca, 50 g di prosciutto cotto affumicato, una piccola mozzarella, parmigiano reggiano, 2 uova, un tuorlo, un po' di farina, burro, pangrattato, olio extravergine di oliva, noce moscata, sale.

Lessate le patate con la buccia, scolatele, sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate. Raccoglietele in una casseruola, salate e unite 10 g di burro e una grattata di noce moscata. Mettete la purea su fuoco basso e fatela asciugare per circa 10 minuti mescolando con un cucchiaino di legno. Togliete dal fuoco, fate intiepidire, quindi incorporate il tuorlo e 2 cucchiaini di parmigiano. Tagliate a dadini il prosciutto e la mozzarella, infarinatevi le mani e raccogliete delle piccole quantità di purea, mettete in ciascuna un pezzetto di prosciutto e uno di mozzarella, dando la forma di un pallina. Passatele man mano in un velo di farina, poi nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato. Sistematele in una pirofila unta con un cucchiaino di olio e cuocetele a forno caldo per 20 minuti circa, finché saranno dorate e croccanti. Durante la cottura rigiratele spesso.

